

Gebackene Osternester

Die gebackenen Osternester sind locker, leicht süß und eignen sie sich perfekt zum Frühstück, Brunch oder als Ostergeschenk. Mit bunten Eiern dekoriert sind sie ein Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

für den Germteig

250 ml	Vollmilch (lauwarm)
80 g	Butter
20 g	Germ (frische)
500 g	Weizenmehl
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei

Außerdem

1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Hagelzucker
8 Stk.	Bunte Ostereier

Zubereitung

1. Um **gebackene Osternester** zuzubereiten zuerst die Vollmilch lauwarm erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Frische [Germ](#) hineinbröseln und darin auflösen. Wichtig: Die Milch darf nicht zu heiß sein, damit die Germkulturen nicht zerstört werden.
2. Das Weizenmehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefe-Milch-Mischung sowie das Ei hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den

Teig abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 45 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 16 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu etwa 30 cm langen Strängen rollen. Jeweils zwei Stränge miteinander verdrehen und zu einem Nest formen. Die Enden gut zusammendrücken.
4. Die geformten Nester auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei verquirlen und die Teignester damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Die Osternester im Ofen etwa 20–25 Minuten goldgelb backen. Die gebackenen Osternester auskühlen lassen und nach Belieben mit bunt gefärbten Ostereiern dekorieren.

Tipp

Die frischen Germteig-Osternester schmecken mit Butter oder Marmelade besonders gut.